

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 5597

8 februari

2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA„PATATA DEL FUCINO”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 438 van 30 december 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 1 maart 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 438/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([2])

„PATATA DEL FUCINO”

EU-nr.: IT-PGI-0005-01217 – 21.3.2014

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Patata del Fucino”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6 Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De benaming „Patata del Fucino” verwijst naar de rijpe knollen van de soort Solanum tuberosum van de familie der Solanaceae. Deze worden verkregen met gebruik van de aardappelknollen van aardappelrassen die zijn opgenomen in de gemeenschappelijke rassenlijst voor landbouwgewassen. De knollen zijn groter dan 35 mm (kaliber) en maximaal 80 mm, en de vorm ervan loopt uiteen van rond tot ovaal rond, ovaal en langwerpig ovaal. De schil komt niet los van het vlees; het vlees is stevig en bestand tegen druk en de kleur is kenmerkend voor de variëteit, namelijk van wit tot verschillende tinten geel. Het eetbare gedeelte bedraagt ten minste 95%.
De chemische eigenschappen (per 100 g van het eetbare gedeelte) zijn als volgt: droog residu ≥ 14, zetmeel ≥ 8 g, kalium ≥ 300 mg, fosfor ≥ 35 mg.
„Patata del Fucino” wordt geoogst als de aardappelen volledig rijp zijn, vanaf eind juli. De aardappelen worden opgeslagen in daarvoor bestemde voorzieningen en kunnen vanaf het moment dat ze

worden geoogst tot eind mei worden bewaard zonder hun eigenschappen te verliezen.

Toleranties in kwaliteit

Aardappelen die voor bescherming in aanmerking komen, moeten de volgende kenmerken bezitten op het moment dat ze op de markt worden gebracht in de gekozen verpakking:
a) homogeen kaliber: de knollen mogen niet kleiner dan 35 mm en niet groter dan 80 mm zijn; het maximaal toegestane verschil per afzonderlijke verpakking is 20 mm;
b) de knollen moeten intact, stevig, schoon, niet gesproten en vrij van biotische en abiotische schade zijn.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

–

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De „Patata del Fucino” moet in het afgebakende geografische gebied worden geplant, geteeld en geoogst.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

De aardappelen moeten in containers worden opgeslagen bij een temperatuur van 4–10 °C met een relatieve vochtigheid tussen 88 en 95%.
De knollen kunnen ook gedurende lange perioden in de koelkast worden bewaard, maar niet langer dan negen maanden.
Behandelingen om scheutvorming op opgeslagen knollen te voorkomen, zijn toegestaan in overeenstemming met de geldende wetgeving.
Indien de „Patata del Fucino” voor consumptie in de handel wordt gebracht, moet deze voor de BGA in de volgende verpakkingen worden verkocht:
– zakken: 5 kg–20 kg;
– netten: 1,5 kg-2 kg-2,5 kg;
– pakken: vertbag, quickbag, girsac of zak van 1,5 kg-2 kg-2,5 kg-5 kg;
– dozen en kratten: van 3 kg tot maximaal 20 kg.

Alle soorten verpakkingen moeten schone (geborstelde en/of gewassen) aardappelen bevatten en zodanig worden afgedicht dat de knollen niet uit de verpakking kunnen worden gehaald zonder deze laatste kapot te maken, met uitzondering van de dozen en kratten.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Naast het symbool van de Europese Unie en de bij wet vereiste gegevens, moet het etiket op de verpakking bovendien de volgende formuleringen en gegevens bevatten:
– „Patata del Fucino” gevolgd door de afkorting „IGP” („BGA”) of door de formulering „Indicazione Geografica Protetta” („Beschermde geografische aanduiding”);
– naam en adres, of de naam van het bedrijf en de statutaire zetel, van de individuele producent en/of vereniging van producenten en/of de verpakker;
– oorspronkelijk nettogewicht;
– variëteit;
– het volgende productlogo:



Omschrijvingen van het product waarin niet uitdrukkelijk is voorzien, zijn niet toegestaan.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het teeltgebied wordt begrensd door de provinciale weg Circonfucense en omvat delen van het grondgebied dat bestaat uit door landwegen verdeelde en in genummerde percelen opgesplitste delen van de volgende gemeenten van de provincie L'Aquila: Avezzano, Celano, Cerchio, Aielli, Pescina, S. Benedetto dei Marsi, Ortucchio, Trasacco en Luco dei Marsi.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

„Patata del Fucino" wordt geteeld op de bedding van het gelijknamige meer van Fucino, dat werd drooggelegd en ontgonnen in 1875. Het gebied ligt op 700 meter boven zeeniveau.
De belangrijkste morfologische kenmerken zorgen voor een opdeling van het gebied in drie afzonderlijke gebieden: de vallei van het voormalige meer, een terras op een hoogte tussen 670 en 720 meter en een gebied met een complexe morfologie, dat zich boven de andere twee gebieden bevindt.
Door de aanwezigheid van een voormalig meerbassin zorgt de afzetting van sedimentair gesteente voor compensatie van de effecten van erosie.
De klei-leemgrond bevat een grote hoeveelheid aan totale en actieve kalksteen als gevolg van het feit dat het pedogenetische sedimentaire gesteente uit carbonaat is opgebouwd. De reactie (pH) schommelt tussen subalkalisch en alkalisch en er is een hoog gehalte aan organische stoffen, totaal stikstof, opneembaar fosfor en uitwisselbaar kalium.
Het hoge gehalte aan organische stoffen wordt behouden doordat de boeren regelmatig grote hoeveelheden mest aanbrengen.
De samenstelling van de bodem zorgt voor een goede afwatering en voor de normale ontwikkeling van regelmatige en gelijkmatige knollen.
De bijzondere kenmerken van het gebied, dat wordt begrensd door bergen, zorgen ervoor dat het geen enkele invloed ondervindt van de zee, die slechts iets minder dan 80 km oostwaarts ligt. In plaats daarvan vertoont het gebied de typische kenmerken van een landklimaat met zeer harde, natte winters en warme, vaak broeierige zomers.
Gedurende het productieseizoen is het temperatuurverschil tussen dag (ongeveer 30 °C) en nacht (10 °C–15 °C) gunstig voor de plantengroei.
De goede waterretentiecapaciteit van de bodem en water dat stijgt dankzij de capillaire werking van de onderliggende waterhoudende grondlagen, in combinatie met frequente ochtenddauw, zorgen ervoor dat de gewassen nooit een tekort aan water hebben.
Regen, sneeuw en de karakteristieke dauw, vaak in de vorm van microneerslag, vervolledigen het klimatologische profiel van het gebied.
In hydrologisch opzicht is het gebied goed voorzien van natuurlijke beken en rivieren die vanuit de bergen rondom deze vlakte naar beneden stromen, en een geometrisch netwerk van kanalen. Deze kanalen werden speciaal gebouwd als onderdeel van de waterbouwkundige werken door de destijds nieuw opgerichte Ente Fucino (Fucino Autoriteit) tijdens de landbouwhervormingsjaren (1950) met als tweeledig doel de grond droog te leggen en het water in te zetten voor de irrigatie van de gewassen, en zo dus de teeltomstandigheden voor de landbouwers te optimaliseren.

5.2. Specificiteit van het product

„Patata del Fucino" verschilt van de aardappelen die in andere gebieden worden geteeld, op grond van zijn karakteristieke vlees, waardoor deze aardappel geschikt is voor zowel huishoudelijk als industrieel gebruik. „Patata del Fucino" heeft stevig vlees dat bestand is tegen druk, en een schil die niet loskomt van het vlees. Wanneer het vlees wordt gestoomd, vertoont het een vrij fijne granulatie en wordt het niet zwart („after cooking blackening"). Een andere zeer gewaardeerde eigenschap is dat het vlees weinig bruin kleurt wanneer het wordt gebakken. In een door getrainde proevers uitgevoerde proeftest werd „Patata del Fucino" beoordeeld als een aardappel met een aangename smaak en een zeer sterke aardappelsmaak met bijna geen onaangename nasmaken (metaal, gras enz.). De aardappelen behouden deze organoleptische kwaliteiten zelfs na maanden te zijn opgeslagen.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De productiecyclus van „Patata del Fucino" overspant alle seizoenen in het geografische gebied: van het zaaien in het voorjaar, de groei en productie in de zomer, tot de oogst – uitsluitend wanneer de aardappelen volledig rijp zijn – in de late zomer/herfst. Dit houdt in dat de aardappelen baat hebben bij het klimatologische effect van de verschillende seizoenen.

De kwaliteit van „Patata del Fucino” hangt samen met de teeltomstandigheden op de voormalige bedding van het meer. De bijzondere kenmerken van het land zorgen ervoor dat de aardappelen op natuurlijke wijze kunnen worden geteeld, hetgeen het product zijn kenmerkende organoleptische eigenschappen verleent.
De lichte, verse, veelal kleiachtige en zeer vruchtbare bodem, van nature rijk aan macro- en micronutriënten, organische stoffen en de uiteindelijke humus als gevolg van de sedimentatie van organisch materiaal door de eeuwen heen, zorgen ervoor dat er tijdens de groei of de oogst geen schade en/of barsten aan het oppervlak van de aardappelen ontstaan, waardoor dus regelmatig gevormde knollen worden voortgebracht met een schil die stevig vasthoudt aan het vlees.
De beschreven bodem- en klimaatomstandigheden (samenstelling van de bodem, een goede capillaire stijging, temperatuur, water voor irrigatiedoeleinden) maken het Fucinogebied uitermate geschikt voor de teelt van aardappelen. Dankzij de ruime ervaring van de lokale telers, de voortdurende inspanningen om landbouwtechnieken te verbeteren, met een voorkeur voor groene methoden, en de bescherming van de teeltomstandigheden, produceert dit gebied hoogwaardige aardappelen die van oudsher altijd gewaardeerd zijn en bekend staan om hun hoge kwaliteit op de nationale markt.
Sinds 2002 produceren veel aangesloten producenten in het Fucinogebied aardappelen in overeenstemming met de certificeringsregeling voor „geïntegreerde productie” en hebben zij een productdossier vastgesteld dat uitdrukkelijk betrekking heeft op „Patata del Fucino”; daaruit blijkt dat de naam ook in de landbouw/het commerciële taalgebruik wordt gebezigd.
Er zijn verschillende artikelen gepubliceerd in gespecialiseerde tijdschriften als „L’Informatore Agrario”, waarin de naam „Patata del Fucino” voorkomt en het Fucinogebied wordt omschreven als een gebied dat zeer geschikt is voor de productie van aardappelen en als een plek om aardappelrassen te testen:

– „*Le varietà di patata coltivate in Italia e la loro destinazione d’uso*” („In Italië geteelde aardappelrassen en het gebruik ervan”) (2/2002, blz. 61);
– „*Ecco perchè in Italia non si produce patata da seme*” („Waarom in Italië geen pootaardappelen worden geproduceerd”) (46/2008, blz. 34–36);
– „*Produzione di patata da seme: contributo per la valorizzazione dell’agricoltura montana*” („Pootaardappelenteelt: een bijdrage aan de opwaardering van de berglandbouw”) (18/1997, blz. 27–29);
– „*Sperimentazione varietale 1998 su patata comune nel centro e nel nord*” („Het testen van veelvoorkomende aardappelrassen in Midden- en Noord-Italië – 1998”) (48/1998, blz. 39–46);

In de loop der jaren zijn door lokale ondernemers vele activiteiten georganiseerd in het kader van de promotie en de opwaardering van „Patata del Fucino”, waaronder:

– sinds 1971 wordt in het Fucinogebied een „Sagra della Patata” („Aardappelfestival”) georganiseerd, meer bepaald in de gemeente Avezzano;
– in 2008, door de FAO uitgeroepen tot het Internationaal Jaar van de Aardappel, verleenden telers van „Patata del Fucino” technische ondersteuning en landbouwwerktuigen aan de Zadrima-regio in Albanië in het kader van het samenwerkingsproject „Project Albanië”;
– in 2001 werd er een aflevering van het televisieprogramma „*Il Gusto*” („Smaak”) gewijd aan de „Patata del Fucino” en uitgezonden op de zender Canale 5;
– in 1993 werd de faam van de „Patata del Fucino” in een aflevering van het televisieprogramma „Linea Verde” („Groene Lijn”) door de staatsomroep RAI onder de aandacht van de natie gebracht.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006([3])
Het ministerie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot erkenning van de BGA voor „Patata del Fucino” in de Gazzetta Ufficiale van Italië nr. 37 van 14 februari 2014.
De volledige tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende website:
http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
of
door op de website van het Ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te klikken op „Prodotti DOP IGP” (rechtsboven op het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG” (links op het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([3]) Zie voetnoot 2.